

Una latta d'olio prodotto a Creta costa quasi il doppio rispetto a un paio d'anni fa

# Molto caro l'olio in Germania

## Rischio turco dove la manodopera costa 28 euro al giorno

**I Deutschtürken, gli immigrati in Germania, sono tre milioni e mezzo, quasi sei volte gli italiani, e i chioschi di kebab e di döner fanno concorrenza alla pizza al taglio**

da Berlino

ROBERTO GIARDINA

**G**razie agli immigrati italiani, i tedeschi hanno imparato a mangiare gli spaghetti senza cucchiaino, preferiscono la pizza ai würstel, hanno scoperto l'aceto balsamico, il cappuccino e l'espresso, l'aglio, i carciofi che mezzo secolo fa erano sconosciuti, un sorta di frutto esotico, e l'olio d'oliva. Friggevano con il burro le *Wienerschnitzel* e il pesce. Quando abitavo a Amburgo, andavo in una trattoria di pescatori sul porto, il piatto misto di pesci del Baltico e del Mare del Nord, costava pochi Deutsche Mark, era abbondante e non riuscivo a finirlo, anche perché le plattesse (le sogliole giganti del Nordsee) erano fritte con il burro.

**I tedeschi sono perfezionisti**, gli spaghetti li vogliono al dente, e appena a casa di amici qualcuno scopre che sono italiano, comincia a chiedermi dove compro l'olio, qual è il migliore in Italia, e come lo conservo (all'ombra). Ne sanno più loro di me. Io sono un traditore. Compravo l'olio da *Christos*, che ha un negozio di specialità greche sotto casa mia. Trovo che quello di Creta sia molto simile a quello siciliano, che preferisco da isolano a quello toscano. *Christos* mi ha avvertito in anticipo che nel '24 l'olio, non solo greco, sarebbe diventato ancora più caro. Una lat-

ta da cinque litri d'olio prodotto a Creta, costava 75,90 euro, quasi il doppio rispetto a un paio d'anni fa, il bio 99 euro, più caro di un vino discreto. Ma *Christos* da amico mi avverte che non ne vale la pena. Un litro d'olio toscano di prima scelta sfiorava i 22 euro. Penso che i prezzi fossero più o meno uguali in Italia. Poi quest'anno i prezzi sono diminuiti, ma un buon olio comunque non è economico.

**La notizia è che i tedeschi** si preoccupano per l'olio italiano, il più venduto in Germania, ne consumano 77mila tonnellate all'anno, gli italiani 510mila. Poi segue l'olio spagnolo, e distaccato quello greco. Greci e italiani e spagnoli devono temere la concorrenza dell'olio turco, che ha conquistato il titolo di bene culturale dell'umanità da proteggere. Lo leggo con rammarico. Perché non quello siciliano, o italiano? *I Deutschtürken*, gli immigrati in Germania, sono tre milioni e mezzo, quasi sei volte gli italiani, e impongono i loro prodotti, e i chioschi di kebab e di döner fanno concorrenza alla pizza al taglio.

**L'olio è una parte importante** della cultura mediterranea, *Omero* ne canta nell'*Illiade*. *D.H. Lawrence*, l'autore di *«L'amante di Lady Chatterly»*, scrisse che la Sicilia era una terra di migranti arborei, accoglieva le piante che giungevano da paesi lontani, e l'olivo arrivò dal Vicino Oriente. Ho creduto di guadagnare i miei primi soldi raccogliendo a tre anni le olive cadute a terra dall'olivo nel giardino di mio nonno che mi disse di averle poi vendute a un contadino, e mi diede cinque lire. Ovviamente mentiva, ma a lungo ci ho creduto.

**L'economia della Turchia è in crisi**, i turisti sono diminuiti, prima per il Covid, poi per la

guerra in Israele, poi per le proteste contro Erdogan, e l'olio è uno dei prodotti più esportati. Si spera di arrivare a due miliardi di dollari entro il 2028, intensificando la produzione bio. Gli alberi di olivo sono circa 350mila.

**Ma l'esportazione in Europa è difficile**, perché la UE protegge Spagna, Italia e Grecia, anche se la Turchia gode di rapporti privilegiati con Bruxelles. E nelle ultime stagioni gli olivi hanno subito danni a causa dei cambiamenti climatici. Il prezzo rimane concorrenziale grazie al basso costo della mano d'opera. In media un lavoratore riceve la paga minima di mille lire turche al giorno, 27,50 euro, al cambio attuale, ed equivale al prezzo per una latta da quattro litri in supermarket di Istanbul.

**In Turchia vengono prodotte** una sessantina di qualità diverse. La produzione l'anno scorso è stata di 445mila tonnellate, inferiore a quella dell'Egitto e della Tunisia. L'Italia arriva a 600mila tonnellate, in Europa complessivamente si producono un milione e 400mila tonnellate. Il governo di Ankara ha dovuto porre un limite all'esportazione per tutelare i consumatori turchi. Ma sono urgenti investimenti per moderni macchinari per la spremitura. *Christos* è ottimista, l'ultima stagione in Grecia è andata bene, la Turchia, al momento non lo preoccupa. Il titolo di bene culturale, secondo lui, è un riconoscimento che non influenza gli intenditori.

—● Riproduzione riservata —■

